# BONS DU TRESOR

1 an . . . . . 2,50 %
2 ans . . . . . 3,00 %

# BONS DE LA RECONSTRUCTION

3 ans . . . . . 3,25 %

15

## PLANTS DE VIGNE SÉLECTIONNÉS

TOUTES VARIETÉS

HYBRIDES FRANÇAIS A VINS FINS

Chardonnay-Ravat N° 6

— Tarif et documentation franco —

TISSIER-RAVAT, Hybrideur

MARCIGNY (Saône-et-Loire)

*LES ENGRAIS AZOTÉS*

## O.N.I.A.

Assurent aux récoltes
Abondance et Qualité

Office National Industrie de l'Azote
TOULOUSE

ETS SERRADO - ST-THIBERY (HÉRAULT)

S.A.R.L. 1.800.000 fr.

FONDÉS EN 1825

FOULOIRS-POMPES

## L'INCOMPARABLE

BREVETÉ S.G.D.G. FRANCE ET ETRANGER

Depuis la Petite à la Grande Propriété

MATÉRIE VINICOLE MODERNE

## La Publicité

CONSTITUE UNE DOCUMENTATION INTERESSANTE
NE MANQUEZ PAS DE LA LIRE

S. A. DES MATIÈRES COLORANTES
& PRODUITS CHIMIQUES DE St-DENIS
69, rue de Miromesnil. — PARIS (8e)

**PRODUITS ORGANIQUES DE SYNTHÈSE**
**ANTIPARASITAIRES**
pour
**VERGERS** **VIGNOBLES**
**POTAGERS** **CÉRÉALES**
PETITE ET GRANDE CULTURE

**Pour vos Vignes :**
Utilisez les nouveaux pulvérisateurs
**VERMOREL**
PUISSANCE DE PULVÉRISATION
DOUCEUR DE TRACTION
Villefranche-s/-Saône (Rhône)
SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000 000

# AGENDA AGRICOLE et VITICOLE
## VERMOREL 1948

Elégant volume de 400 pages, belle reliure et calendrier pour notes. C'est une véritable encyclopédie agricole donnant les meilleures formules et les plus étudiées pour

**Obtenir** de meilleurs rendements en céréales ;
**Lutter** contre les parasites de la vigne et des arbres fruitiers ;
**Récolter du bon vin — Produire de beaux et bons fruits.**

Il contient également tous renseignements utiles concernant :
*Le nouveau Statut du fermage — Les lois rurales — Postes — Chemins de fer — Génie rural — Lois fiscales, etc...*

Ouvrage remarquable par la variété et l'abondance de sa documentation, il est l'auxiliaire précieux des agriculteurs, viticulteurs, arboriculteurs, et évite de nombreuses recherches longues et difficiles.

Prix : **70 fr.** — Franco : **90 fr.** — Homologation n° 15.435 du 6/3/46.

En vente à la librairie du *Progrès agricole et viticole,* à Villefranche (Rhône) (C. C. P. n° 1045-27 Lyon) et à Montpellier, 1 *bis,* rue de Verdun (C. C. P. n° 786 Montpellier).

**VICTORIN CHAVE & Fils**
PÉPINIÉRISTES, GROS ET DÉTAIL
1ER CHOIX - GREFFES - RACINÉS
BOUTONS - PÉPINIÈRES
CARPENTRAS (VAUCLUSE)
— REPRÉSENTANTS DEMANDÉS —

# *Vignerons !...*

*Que désirez-vous ?*

**vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...**

si vous employez le

## NOUVEAU PRESSOIR

# "SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

# MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

***qui allie les avantages du Pressoir Continu***

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

***aux avantages des Pressoirs discontinus*** (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

---

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

## "PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers
(Hérault)

**AMBOISE (I.-&-L.)**

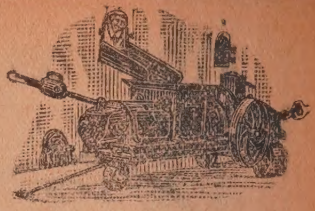
Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

881

# Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs

FLORENSAC (Hérault)



## Matériel Vinicole moderne

(Déposée France et Etranger)

INSTALLATIONS DE CAVES
COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES

PRESSOIRS "MINIBOURBES"

## Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

CUPRA

## "LA GAULOISE"

Société Générale de l'Industrie Cuprique

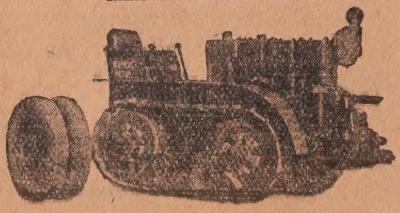
ADMINISTRATION
32, rue Thomassin, LYON
Tél. Fra. 64-64

USINE
LE PONTET (Vaucluse)
Tél. 40

SULFATE DE CUIVRE
POUDRES CUPRIQUES
INSECTICIDES

## ARD. DIESEL 24 cv. large 0m80

## MOTOCHENILLE 10/20 large 0m66

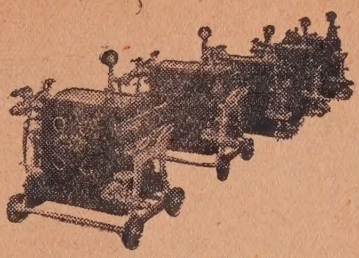


incomparables pour la viticulture, font leurs preuves depuis 20 ans

Type NORMAL (chenilles seules)
Type MIXTE (chenilles et pneus)

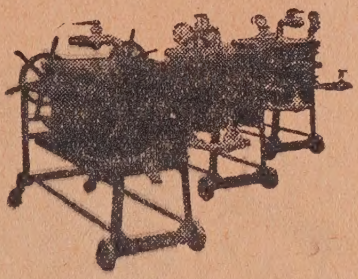
*Bien que* FRANÇAIS 100 o/o *et construits par des Travailleurs Français ils sont aussi bons que les meilleurs Etrangers et, quoique beaucoup plus chers, mieux indiqués pour la viticulture.*

Usine à RETHEL. - Bureaux Sud : BAUCHET, 1, r. Jeanne-d'Arc, LYON



# FILTRES A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nle des ÉTABLISSEMENTS

# SIMONETON

LE RAINCY

(SEINE-&-OISE)

Représentants et Agents dans le sud de la France

CONTRE L'OIDIUM

PAS DE GASPILLAGE

PAS DE BRÛLURE

# SOUFRE de NARBONNE

SOUFRE GARANTI : 30 pour cent de SOUFRE à l'état libre

Finesse 90 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

18, Avenue du Maréchal Foch — NARBONNE (Aude)

PUBL. DAUPHIN

BOITE POSTALE N° 29, NARBONNE

# Toutes Variétés de Vignes

•

Vignes françaises

Producteurs directs racinés

Hybrides greffés

Variétés de Table

Porte-greffes racinés

**E. LEMERLE**

67, Route de Clisson, 67

NANTES

(Loire-Inférieure)

REPRÉSENTANTS DEMANDÉS

LA LITTORALE

BÉZIERS

64me Année — Nos 51-52 21-28 Décembre 1947

# LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — Chronique. — Les vers blancs . . . . . 391
— — Producteurs-directs . . . . . 392
E. Nègre, J.-P. Affre et M. Marichal. — Influence du mutage et de la désulfitation sur la qualité des jus de raisin . . . . . 394
A. R.-L. Joly. — Les avantages généraux de la motoculture . . . . . 398
E. D. — La taxe sur les vins . . . . . 405
N. — *Chronique Juridique* . . . . . 406
*Informations*. — Les déclarations de récoltes . . . . . 407
*Bibliographie*. — La Revue française de l'élite . . . . . 408
Bulletin commercial. — S. N. C. F. . . . . 408

## CHRONIQUE

### Les vers blancs

Les gros vers blancs du hanneton et ceux de quelques autres coléoptères se trouvent en abondance dans certaines jeunes vignes établies en sols légers ; ils sont plus fréquents sur les terres lorsqu'elles ont porté des prairies.

Ces larves rongent les tiges, souvent en spirale ; elles les entament profondément et la plante meurt lorsque le prédateur a effectué le tour complet de la tige ; les dégâts sont parfois désastreux.

Bien entendu, quelques précautions pourraient être prises au moment de la plantation : enfermer la jeune tige dans deux demi-cylindres en roseau recouvert de peinture toxique ; planter dans un cylindre en tôle que l'on remplit de cailloux, etc... Il ne semble pas que ces pratiques se répandent beaucoup.

Dans ces conditions, on doit chercher à remédier aux dégâts des vers lorsqu'ils apparaissent dans la vigne.

On peut d'abord les récolter en déchaussant profondément chaque souche ; c'est un travail considérable.

On peut aussi établir des plantes-pièges : petits pois, pommes de terre, par lesquelles, paraît-il, l'insecte est attiré. On se résout difficilement à entretenir ainsi l'ennemi.

On peut enfin tuer les larves dans le sol en appliquant un insecticide. Le sulfure de carbone ne peut être employé qu'en hiver sur les vignes, et les doses utilisables sans danger pour la plante (150 kilos/hectare) ne semblent pas assez efficaces contre les vers. Il faut, en outre, disposer d'un pal injecteur.

D'autres insecticides peuvent faire l'objet *d'essais :*

Bromure de méthyle en injection dans le sol à 25 cm. à raison de 4 à 5 gr. par souche en application des résultats obtenus par Frézal et Marijon contre le Capnode du pêcher.

Paradichlorobenzène à raison de 10 gr. par souche enfouis à 20 cm. sous de la terre fortement tassée.

Hexachlorocyclohexane (H. C. H.) en incorporant au sol, à 20 cm. de profondeur, 10 gr. par souche de H. C. H. pur (technique).

*Ces produits, qui risquent de nuire aux plantes, ne peuvent être utilisés qu'à titre d'essai sur des surfaces limitées.* Les doses données ci-dessus sont simplement indicatives ; on ne sait rien de l'époque la plus favorable à l'opération. Communiquer les résultats obtenus...

## Producteurs-directs

Nous recevons la lettre suivante :

*Monsieur le Directeur,*

« Les progrès réalisés dans l'expérimentation d'hybrides producteurs-directs nouveaux permettent d'espérer qu'il existe actuellement une gamme assez large de plants pouvant s'adapter à des situations particulières.

« C'est pourquoi je me permets de solliciter la collaboration de votre Revue, de façon à toucher les viticulteurs et les techniciens les plus avertis sur la question suivante :

« Existe-t-il un hybride producteur-direct blanc ou rouge ayant des qualités suffisantes au point de vue production et qualité du vin obtenu et pouvant vivre sur ses propres racines qui, après une forte gelée, émettrait des bourgeons à fruits et permettrait de réaliser, sinon une récolte normale, du moins une récolte s'en rapprochant ?

« Je suis persuadé qu'avec le concours de votre Revue des précisions et des enseignements très utiles pour les viticulteurs des régions à gelées pourront être réunis, et je vous exprime par avance ma vive gratitude pour l'aide que vous voudrez bien nous apporter dans ce but.

« Veuillez agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de mes sentiments très distingués. »

M..., président de la Chambre d'Agriculture. Alger.

En manifestant le désir de connaître un producteur-direct résistant au phylloxéra, émettant des rameaux fertiles après une gelée au point de donner une récolte normale, produisant suffisamment et donnant un bon vin, notre correspondant ne souhaite rien moins que connaître la mesure dans laquelle les buts que se sont proposé les hybrideurs ont pu être atteints.

La résistance au phylloxéra n'a pas été obtenue à un degré suffisant pour que la culture des plus solides parmi les hybrides puisse être entreprise avec succès dans les sols favorables à la vie du phylloxéra. Les moins sensibles des hybrides, le vieux 4646 S., le 7053 S., ne

dépassent pas le Jacquez dont on sait bien qu'il n'est pas suffisant. Si l'on donnait la note 20 aux vignes absolument indemnes (*V. rotundifolia* p. e.), la note 18/20 au Riparia, le Jacquez serait noté 12/20 environ. Il ne me semble pas que l'on ait fait mieux en France.

Mais il est probablement possible de faire mieux en exploitant non plus les croisements Rupestris, Lincecumii, Vinifera, Labrusca, Riparia, mais en faisant appel aux *Berlandiéri - Vinifera*, dont de nombreux représentants, 41 B., 333 E-M., B-C. 1, B-C. 2, manifestent une résistance suffisante. Certains hybrideurs — je crois le savoir — cherchent maintenant à exploiter ces possibilités. On peut, dans cet ordre d'idées soit aller jusqu'à la $F_2$ des Berlandiéri - Vinifera actuels, ce qui n'est guère possible en raison de la conformation florale des types connus (le 41 B. est femelle, le 333 E-M. est mâle), soit en les croisant entre eux, ce qui est réalisable, soit en refaisant une $F_1$ à partir des plus fertiles des types de *V. Berlandiéri*, ce qui sera plus long.

C'est une voie peu exploitée jusqu'ici, dont on se demande si elle ne serait pas fertile encore à d'autres points de vue : la qualité des produits serait probablement débarrassée des goûts et des odeurs désagréables apportés par le Lincecumii et par le Rupestris. Mais on connaît mal les défectuosités qu'apporterait le Berlandiéri.

Les croisements Vinifera - Riparia (du type Baco 1), s'ils ont donné des plantes dont la vigueur peut masquer la sensibilité phylloxérique quand elles sont jeunes, ne peuvent pas, non plus, donner des résultats convenables.

En matière de porte-greffes on n'a obtenu de résultats suffisants qu'avec les croisements d'espèces résistantes (Riparia, Rupestris, Berlandiéri, Cordifolia, Candicans) et avec les Berlandiéri - Vinifera. La voie serait tracée...

Bien entendu les hybrides à résistance incomplète peuvent toujours être cultivés non greffés dans les situations peu phylloxérantes : sols sablonneux ou sols légers et frais ou climats froids.

Pour ce qui concerne la qualité des produits, la meilleure réussite me paraît être jusqu'ici le 6905 S., qui présente d'autres défauts. Mais il est seul ; le 18.315 S. et le 7053 S., le Baco 1 d'autre part, lui sont inférieurs. Ce n'est donc qu'assez rarement que les obtentions atteignent cette valeur. Est-il possible de faire mieux ? On ne le sait pas ; mais on suppose, en raison du faible rendement des efforts des hybrideurs, que les succès doivent être relativement rares dans les croisements complexes Rupestris, Lincecumii, Vinifera, Riparia, Labrusca. Quant aux croisements Vinifera - Riparia, ils n'ont pas été poussés aussi loin.

Il a paru plus facile d'atteindre des rendements acceptables ; la taille des baies et celle des grappes des hybrides récents dépassent celles des types initiaux ; mais on ne semble pas avoir égalé les possibilités de production des cépages méridionaux à rendement élevé ou même moyen : Aramon, Grand noir, Terret. Il ne paraît cependant pas impossible d'élever encore le rendement par de nouveaux recroisements : là n'est pas la plus grande difficulté.

La remise à fruit après les gelées est une qualité qui a été un peu grossie. M. Levadoux, qui en a donné une étude ici-même, n'a pas

obtenu des résultats très satisfaisants. La première comme la seconde fructification (émission d'inflorescences) paraissent être d'autant plus grandes que la plante est plus vigoureuse.

*
**

On en est là. La question qui se pose est bien de savoir si le point atteint par l'hybridation est un terme ou seulement un palier au cours d'une progression continue. On se demande encore si les méthodes actuelles peuvent, autrement que par hasard, conduire à des types nettement supérieurs à ceux qui existent, car la faiblesse des moyens de travail des hybrideurs et le petit nombre de ces derniers ne permettent probablement pas l'exploration systématique de toutes les voies offertes par la génétique viticole dont on ne connaît pas les possibilités.

Pour les déterminer, il faudrait réunir des moyens puissants, ce qui n'a jamais été fait, ni même tenté, aborder des voies nouvelles, avoir des idées...

J. Branas.

# INFLUENCE DU MUTAGE ET DE LA DÉSULFITATION SUR LA QUALITÉ DES JUS DE RAISIN

L'industriel possède divers moyens (1) (2) pour empêcher un jus de fruit de fermenter, de façon à le conserver avec la valeur alimentaire que lui a donnée le végétal et avec ses caractères organoleptiques. Les procédés les plus appréciés du point de vue de la qualité sont ceux qui utilisent la chaleur par pasteurisation ou par tyndallisation, le froid par réfrigération ou par congélation, le gaz carbonique par conservation après imprégnation et sous pression de ce gaz, l'emploi de ces deux derniers facteurs étant plus ou moins combiné à celui de filtres stérilisants.

La grosse difficulté réside dans le fait que la matière première annuelle arrive à l'usine au cours d'une très courte période de l'année, de l'ordre de trois semaines environ, de telle sorte que le traitement rapide de tout le jus utile nécessite proportionnellement une installation importante et des dépenses élevées. D'autre part, il faut tenir compte de ce que les raisins sont souvent récoltés en des lieux éloignés de l'usine de jus de fruits, ce qui nécessite d'empêcher immédiatement leur fermentation à proximité immédiate du lieu de récolte.

On comprend que l'on ait trouvé par suite bien plus pratique de muter le jus par l'anhydride sulfureux dans la cave même du récoltant, déjà outillé en vue du traitement du fruit, quitte à ne lui rendre ses caractères primitifs par désulfitation et à ne le stabiliser définitivement qu'après transport à l'usine de jus de fruits et au fur et à mesure des

(1) E. Nègre. — Le jus de raisin. *Progrès agricole et viticole*, 1936.
(2) E. Nègre. — Les méthodes de préparation des jus de raisin. *Rapport à la Conférence de Valence*, 19-20 mai 1943.

besoins, au cours de l'année qui suit la récolte. Cette méthode a donné malheureusement, dans l'ensemble, des résultats médiocres.

Il était intéressant, étant donné ses avantages, de se rendre compte si les défauts rencontrés résultaient du principe même de la méthode ou seulement d'une mauvaise application de celle-ci. Nous avons, dans ce but, perfectionné au laboratoire notre appareil à désulfiter (3) et nous avons comparé chaque muté traité au moyen de cet appareil avec une autre portion du même jus que nous avions directement tyndallisé en bouteilles lors de la vendange (deux chauffages au bain-marie à 65° à vingt-quatre heures d'intervalle), cette méthode de traitement ayant été choisie comme témoin. Le mutage avait été fait à raison d'un gramme d'anhydride sulfureux par litre de jus.

Le tableau suivant donne les résultats que nous avons obtenus, la dégustation ayant été faite par une Commission de cinq dégustateurs en présence d'échantillons simplement numérotés :

(Voir tableau page suivante).

Entre tyndallisés et désulfités du même jus, les notes de dégustation n'ont pas différé de plus de 1,7 ; la différence était généralement de l'ordre de 0,55 à 1.

Entre des tyndallisés de jus de différents cépages, tous de bonne qualité, la note a varié de 5,5 à 8,5, soit de 3 points, donc davantage.

Le mode de préparation qui consiste à muter un jus, à le désulfiter ensuite est donc nettement inférieur à la tyndallisation directe du jus : il en diminue le fruité ; les écarts dépendent, pour la plus grande part tout au moins, de la phase désulfitation ; mieux cette opération est faite, plus est réduite la diminution de la qualité des jus ; nous nous en sommes facilement aperçus à l'occasion de l'amélioration de notre appareillage.

Quant aux différences △ indiquées ci-dessus, elles traduisent d'une façon exagérée les différences de qualité entre les directement tyndallisés et les désulfités, car le dégustateur, lorsqu'il étudie des moûts de qualité très voisine, n'exprime pas les différences qu'il constate avec la même unité que lorsqu'il a affaire à des moûts nettement différents les uns des autres.

En somme, si la désulfitation est nettement préjudiciable à la qualité des jus, le préjudice que leur cause une désulfitation très bien faite est faible.

*
**

On peut se demander si le jus n'est pas déjà défavorablement modifié à la suite de l'addition d'anhydride sulfureux destiné à le muter.

D'après ce que nous venons de dire, étant donné que par une amélioration de la désulfitation nous arrivons à réduire considérablement l'abaissement de qualité du jus alors que nous avons tout lieu de penser que la désulfitation ainsi améliorée contribue encore à son altération, il ne reste guère de modification défavorable qui puisse être imputée logiquement à l'action de l'anhydride sulfureux au cours du mutage. Cela ne permet cependant pas de réduire à néant l'hypothèse d'une très légère

(3) E. Nègre, J.-P. Affre et M. Marichal. — Pour une amélioration de l'industrie du jus de raisin. *Bull. Off. int. vin,* mai-juin 1947.

| Cépage | S | A | Désulfitage | | $SO^2$ initial | | $SO^2$ final | | Note de dégustation | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Durée | Tempér. | t | l | t | l | Tyndal. | Désulf. | Différ. Δ |
| | | | minutes | degré C. | | | | | | | |
| 7053 Sb..... | 185 | 5.2 | 45 | 75 | 1049 | 531 | 25 6 | 4.8 | 7.66 | 6.66 | −1.00 |
| 8357 Sb..... | 191 | 9.0 | 45 | 75 | 1033 | 512 | 32.0 | 8.0 | 6.00 | 6.25 | +0.25 |
| » ..... | » | » | » | » | » | » | » | » | 6.75 | 6.35 | −0.40 |
| 12309 SV..... | 208 | 3.9 | 45 | 72 | 947 | 480 | 16 0 | 4.8 | 7.75 | 7.00 | −0.75 |
| 3745 Sb..... | 188 | 4.5 | 45 | 75 | 960 | 483 | 24 0 | 8.0 | 6.85 | 6.00 | −0.85 |
| 1 Sb..... | 175 | 5 5 | 20 | 75 | 426 | 208 | 28 8 | 11.2 | 5.50 | 6.00 | +0.50 |
| Rousselin ..... | 180 | 4.9 | 15 | 75 | 304 | 163 | 16 0 | 6.4 | 7 66 | 6.00 | −1.66 |
| Carignan..... | 213 | 5.5 | 25 | 75 | 523 | 269 | 12.8 | 4.8 | 7.50 | 6.40 | −1.10 |
| Morrastel..... | 155 | 5 1 | 45 | 75 | 1226 | 637 | 60 8 | 11 2 | 6 25 | 6.00 | −0.25 |
| Aramon Gr..... | 192 | 6.2 | 20 | 75 | 422 | 170 | 22 4 | 6.4 | 7.25 | 6.75 | −0.50 |
| 11803 Sb..... | 252 | 4.8 | 45 | 75 | 723 | 314 | 27 2 | 9 6 | 8.50 | 7 25 | −1.25 |
| » ..... | » | » | » | » | » | » | » | » | 7 60 | 7 60 | 0.00 |
| 7120 C..... | 211 | 5.1 | 15 | 75 | 355 | 182 | 25.6 | 11.2 | 7.25 | 7 00 | −0.25 |
| 12303 SV..... | 210 | 4.9 | 45 | 72 | 915 | 464 | 22 4 | 6.4 | 8.00 | 6 70 | −1.30 |
| 12375 SV..... | 205 | 4.3 | 45 | 70 | 1113 | 531 | 22 4 | 3.2 | 8 00 | 6.30 | −1.70 |
| Aramon ..... | 203 | 5.9 | 45 | 75 | 1065 | 500 | 19.2 | 9 6 | 5.50 | 4.25 | −1.25 |
| | | | | | | | | MOYENNE..... | 6 25 | 5.50 | −0.75 |

action défavorable de l'anhydride sulfureux sur le goût du jus au cours de cette phase.

L'expérience suivante tend à confirmer ce point de vue :

| | *Note :* |
|---|---|
| Tyndallisé | 8.0 |
| Tyndallisé passé au désulfiteur | 6.75 |
| Tyndallisé muté à 1 gr./l. et désulfité aussitôt après | 6.75 |
| Muté normal à 1 gr./l., désulfité | 6.5 |

Il convient de signaler que l'anhydride sulfureux peut avoir une action nettement favorable : il peut faire disparaître les légers goûts de moisi ; c'est ce que nous avons constaté à l'occasion de l'étude des hybrides suivants : 18.283 SV et 18.402 SV, dont le témoin tyndallisé présentait un léger goût de moisi ; les désulfités correspondants sont alors mieux notés.

| | | Teneur initiale de muté en $SO^2$ | |
|---|---|---|---|
| Cas des jus moisis | Tyndallisé | 300 mgr. $SO^2$/l. | 1000 mgr. $SO^2$/l. |
| 18.283 SV | 4.75 | — | 6.0 |
| » | 5.25 | 6.0 | 6.0 |
| 18.402 SV | 4.5 | 5.75 | 6.0 |

Nous connaissons d'autre part son influence préservatrice vis-à-vis de certaines vitamines.

*
**

Nous nous sommes demandé l'importance que pouvait avoir le choix de la dose de $SO^2$ utilisée au mutage. Dans ce but, des mutés d'un même moût ont été préparés avec des quantités différentes de cet antiferment. Leur désulfitation, réalisée jusqu'à une teneur limite de 90 mg./l., a pris évidemment d'autant plus de temps que la dose d'anhydride utilisée au mutage était plus élevée.

| Quantité d'anhydride sulfureux en mgr./l. | Temps de désulfitation à 75° |
|---|---|
| 200 | 15 minutes |
| 500 | 25 minutes |
| 750 | 35 minutes |
| 1000 | 45 minutes |

Dégustés comparativement aux tyndallisés, ils ont donné lieu aux notes indiquées dans le tableau suivant :

| | Tyndallisé | 300 | 500 | 750 | 1000 | 1200 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Carignan | 7.5 | — | 6.4 | 6.0 | 6.0 | |
| 7053 Sb. | 7.66 | 6.66 | — | — | 5.66 | — |
| 8357 Sb. | 6.75 | 6.0 | — | — | 6.35 | — |
| 8745 Sb. | 6.85 | 6.0 | — | — | 6.0 | — |
| 1 Sb. | 5.5 | 6.0 | — | — | 5.75 | — |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 7120 C. ..... | 7.25 | 7 0 | 6.5 | 6.75 | 6.5 |
| *18 283 SV... | 5.25 | 6.0 | — | — | 6.0 |
| *18 402 SV... | 4.5 | 5.75 | — | — | 6.0 |

La lecture de ces résultats, compte tenu de la façon dont les notes ont été mises, montre que, dans l'ensemble, la dose d'anhydride sulfureux ajoutée n'a pas d'influence défavorable très sensible sur la qualité du jus lorsqu'on emploie un bon appareil.

Néanmoins, comme les désulfitations ne se font pas encore industriellement dans des conditions suffisamment bonnes, il est préférable de limiter autant que possible la dose d'anhydride sulfureux ; cela permet d'ailleurs d'éviter une teneur trop élevée des jus en sulfates.

Il faut considérer à part les essais marqués d'un astérisque qui ont été préparés à partir de vendange légèrement moisie : l'anhydride sulfureux a eu, dans ce cas, un effet favorable.

*
**

La méthode par mutage et désulfitation, avec les précautions utiles et un appareillage bien conçu, doit pouvoir donner d'excellents jus de raisin, à condition toutefois de bien choisir la matière première. Si elle ne donne pas des résultats tout à fait aussi bons que certains autres procédés de conservation (1), ce qui doit conduire naturellement à faire préférer ces derniers lorsqu'on cherche la qualité avant tout, il faut cependant bien souligner que, ce qui prime, c'est le choix de la matière première ; ainsi, par mutage et désulfitation d'un jus provenant d'une vendange bien choisie, on pourra obtenir des résultats voisins de la tyndallisation (qui nécessite une conservation temporaire par le froid) et ceci avec un prix de revient nettement inférieur.

C'est cet ensemble de considérations qui nous amène à dire que, tout en encourageant le développement d'usines utilisant la chaleur après désaération du jus, le froid ou la carbonatation, il serait regrettable d'interdire actuellement la préparation de jus à partir de mutés, à condition toutefois qu'elle soit nettement améliorée et que les jus obtenus possèdent les qualités souhaitables.

Professeur E. Nègre, J.-P. Affre et M. Marichal,
Laboratoire d'Œnologie et des Industries agricoles
Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

## LES AVANTAGES GÉNÉRAUX DE LA MOTOCULTURE

La motoculture n'a pris naissance et ne s'est développée que sous la pression et par la gravité d'événements intervenant défavorablement sur le fonctionnement des exploitations agricoles, principalement dans les régions de grande culture : Ile-de-France, plaines du Nord, Berry.

(1) Par nos essais de laboratoire, nous n'avons d'ailleurs pas la prétention de l'avoir prouvé, car industriellement la tyndallisation, prise ici comme témoin, ou la pasteurisation des jus sont précédés d'une conservation de celui-ci à basse température qui n'est pas forcément réalisée de façon favorable à la qualité.

On a tout d'abord attribué deux avantages principaux à la motoculture, relativement à la main-d'œuvre :

1° Remplacement de la main-d'œuvre agricole, se raréfiant au profit de l'industrie et des villes, ce qu'on a appelé l'exode rural, aux causes d'ailleurs multiples selon M. Nailhaz (1) ;

2° Conséquence immédiate de cette raréfaction du personnel agricole : élévation des salaires d'une façon disproportionnée avec les prix de vente des récoltes et nécessité d'y obvier.

Ces deux raisons majeures ont décidé les grands exploitants à entreprendre délibérément la culture mécanique. C'est alors qu'a été pratiqué le labourage à vapeur avec traction funiculaire, mais ce système, coûteux et incommode, exigeait de grandes surfaces à labourer, pour devenir plus économique, sans toujours être cependant rémunérateur.

Faisant suite aux chantiers à vapeur, sont apparus les tracteurs mastodontes, car on pensait alors que *l'adhérence*, problème délicat à résoudre, ne pourrait être obtenu que par la masse et le poids, comportant notamment des roues à grand diamètre et à jantes larges.

L'idée du tracteur à traction directe a cependant évolué selon la formule qui a depuis lors été approfondie et réalisée au mieux : plus de puissance pour le moindre poids.

De leur côté, les usagers demandent des tracteurs légers, maniables et peu coûteux d'achat, de consommation et d'entretien général.

Venant à la motoculture, les agriculteurs lui ont ensuite accordé deux nouveaux avantages immédiats :

1° Travail effectué *plus rapidement ;*

2° Conséquence directe : travail effectué *en temps opportun.*

Les constructeurs ont enfin résolu le problème du tracteur d'une façon presque définitive, grâce à l'utilisation des derniers perfectionnements mécaniques apportés par la construction toujours plus fouillée de l'automobile. Certains appareils, actuellement, réalisent les conditions optima et ne prêtent le flanc à aucune critique sérieuse. Les tracteurs mis sur le marché sont, au point de vue mécanique, parfaits.

Pour cette raison, l'avenir de la motoculture est des plus brillants.

Faut-il encore savoir écouter le technicien qui indiquera la meilleure façon de travailler le sol, collaborer avec l'agriculteur pour qu'il mette en pratique les lois et préceptes de la mécanique et de l'agronomie, et enfin apporter au constructeur des données précises, confirmées par l'expérience, connues et acceptées par tous, pour qu'il réalise un ensemble mécanique parfaitement proportionné, adapté au sol, à ses exigences et à ses cultures, d'un prix de vente à la fois bas et rémunérateur.

En exerçant son métier, que désire le cultivateur ? Exactement ce que désire tout commerçant ou tout industriel : gagner le plus d'argent possible.

Selon M. Chausse (2), pour atteindre ce but, dans l'industrie et le commerce, mais aussi dans l'agriculture, il n'y a guère que trois méthodes possibles :

(1) Exode rural. *Le Génie Rural.*
(2) Conférence faite aux Usines Renault.

1° Augmenter le prix de vente des produits livrés à la clientèle ;

2° Augmenter la qualité des produits vendus ;

3° Diminuer le prix de revient tout en maintenant constants les prix de vente.

Ces trois méthodes, le cultivateur a le devoir de les étudier, au mieux de sa situation financière et suivant les possibilités de son exploitation, de sa région, de son activité et de son initiative, en considérant notamment :

*a)* L'amélioration de la qualité et de la présentation de ses produits, pour en augmenter le prix de vente ou en permettre une vente plus facile et mieux assurée, soutenir la concurrence étrangère à l'exportation et même sur les marchés de l'intérieur.

*b)* L'augmentation de l'étendue de la surface cultivée tout en maintenant constants les rendements : procédé classique de la culture extensive applicable principalement dans les pays neufs et aux colonies, mais plus délicat en France, sauf certaines exceptions, car le sol est ici cultivé depuis des générations et qu'il appartient à des propriétaires qui ne veulent s'en dessaisir, à moins de pratiquer le fermage, le métayage ou la coopération.

La statistique agricole de 1929 indique cependant qu'il y a encore en France des terrains incultes qui pourraient être mécaniquement mis en culture avec toutes les chances de succès. Ce sont :

| | |
|---|---|
| friches. . . . . | 1.379.580 ha |
| landes et bruyères. . . . . | 3.975.627 ha |
| Terrains incultes à défricher. . | 5.355.207 ha. |

La situation des terres labourables en France devient ainsi la suivante :

| | |
|---|---|
| Terres labourables actuelles: . | 20.380.928 ha |
| vignes. . . . . | 1.595.500 ha |
| terrains incultes cultivables: . | 5.355.207 ha |
| vergers et cultures arborescentes. | 451.710 ha |
| Total des terres labourables. . | 27.783.345 ha |

Un gros effort de motorisation peut donc être utilement entrepris dans notre pays, car les travaux jadis impossibles par la traction animale trop faible, trop lente et trop onéreuse, le deviennent aujourd'hui mécaniquement.

*c)* La diminution des prix de revient. — En agriculture comme dans l'industrie, il faut obtenir cette diminution par la rationalisation des méthodes de travail, par l'amélioration de l'outillage et le remplacement des machines anciennes par d'autres plus modernes permettant de produire davantage à moins de frais.

Cette mécanisation de l'agriculture est la conséquence inéluctable du progrès et une nécessité constante — c'est aussi un palliatif à la dépopulation des campagnes et même un moyen de ramener aux champs la main-d'œuvre émigrée dans les villes et de redonner aux

campagnes une activité commerciale nouvelle grâce au confort général et aux distractions récréatives aujourd'hui possibles partout.

M. Artaud (1), praticien agricole, est partisan de l'association motoculture et fermage. Il préconise le fermage plutôt que l'achat de la terre, car il estime qu'il est préférable, pour faire fructifier un capital, de le convertir en matériel qu'en terre : dans le second cas, c'est un placement à 2 ou 3 pour 100, alors que dans le premier il est fonction de la valeur de l'exploitant, mais peut atteindre aisément 10 à 20 pour 100.

Si le cultivateur a presque toujours assez de terre, par contre il manque le plus souvent de bons outils ou de matériel pour l'exploiter.

Mais l'idéal est d'avoir cependant le moins de matériel possible et d'utiliser ce matériel de façon intensive. Il faut donc que le cultivateur s'équipe, qu'il achète judicieusement, de façon à posséder tout l'outillage convenable et nécessaire, et c'est là que l'emploi du tracteur se révèle particulièrement intéressant, grâce à sa grande souplesse d'emploi et à sa capacité de travail.

Nous sommes ici en plein domaine de la motoculture, base même d'une économie agraire nouvelle.

Après avoir examiné quelques considérations générales, quels sont donc les avantages principaux de la motoculture ?

Ces avantages sont d'ordre technique, économique, financier, sanitaire, social et national. Nous allons les exposer schématiquement.

### 1° Avantages techniques.

*a)* Possibilité d'atteindre jusqu'aux plus petites exploitations agricoles, viticoles, horticoles et maraîchères, depuis qu'il existe des tracteurs et des motoculteurs de tous modèles, tous formats et tous prix.

*b)* Possibilité de travailler des champs de toutes formes et dimensions, de toute composition végétale de surface et même presque de tout relief, en choisissant le tracteur à roues ou à chenilles qui convient.

*c)* Possibilité d'entreprendre des travaux de force dans des terres vierges aux colonies et dans les pays neufs, fortes, sèches ou grasses, en choisissant de préférence le moment favorable, par l'emploi de tracteurs puissants à roues ou à chenilles.

*d)* Dans tous les cas où les tracteurs ne sont cependant pas utilisables à une époque quelconque de l'année (terrains marécageux, sablonneux, particulièrement accidentés) le travail peut être fait avec des matériels à câbles de conceptions diverses. Ils ont l'inconvénient de nécessiter plus de main-d'œuvre, d'être plus lents et plus coûteux, mais ils peuvent seuls faire tous les travaux difficiles ou spéciaux.

*e)* Par suite de la rapidité du travail et du rendement journalier en travail, possibilité d'étendre la superficie cultivée.

*f)* A défaut, possibilité d'entreprendre un travail de qualité, effectué en temps strictement opportun, susceptible d'être renouvelé ou complété par des façons améliorantes si nécessaire, voire d'entreprendre un travail en profondeur pour augmenter le volume de terre végétale, suivant la nature du sol sous-jacent, le climat et les cultures pratiquées.

(1) Etudes publiées dans *L'Armagnac* (Terre d'Oc).

*g)* Par suite de la rapidité d'exécution, possibilité d'attendre le moment propice pour les labours ou autres travaux, et d'être cependant toujours en avance pour le travail sur la date extrême.

*h)* Dans les exploitations à caractère familial, possibilité de rendre universel le tracteur moderne unique pour assurer tous travaux des champs et d'intérieur à poste fixe, tous charrois, au mieux de son utilisation aussi permanente que possible.

*i)* Dans les grandes exploitations industrialisées, tant à forme extensive qu'intensive, suivant les pays, possibilité de spécialiser les tracteurs à roues et à chenilles dans des travaux déterminés, suivant leur équipement, pour en obtenir le travail maximum.

*j)* Possibilité, enfin, avec le tracteur moderne, équipé de pneus agraires, d'assurer tous transports routiers et travaux de débardage s'y rattachant, autant que d'assurer complémentairement les battages d'entreprises ou de coopératives.

**2° Avantages économiques et financiers.**

*a)* Réduire l'importance et économiser ainsi la main-d'œuvre, puisque un seul homme peut suffire pour la conduite d'un tracteur traînant une charrue ou autres appareils à relevage automatique.

*b)* L'emploi du tracteur permet de produire beaucoup plus de kilogrammètres à des prix réduits d'environ 6/10 à 8/10 par rapport aux attelages qui sont de beaucoup plus coûteux, le cheval étant l'animal de trait le plus dispendieux. M. Plantade, président du groupe X agriculture (1), s'est livré aux études numériques dont les résultats sont réunis en un tableau qui permet toutes comparaisons utiles et édifiantes :

| 1935 | Valeur du matériel | Temps de labour de 1 hectare | Main d'œuvre | Frais de machine | Frais d'outils | Prix total du labour de 1 hectare |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | frs | | frs | frs | frs | frs |
| Bœufs .. ..... | 27.000 | 21 h 33 | 255,50 | 459,90 | 40 | 755,40 |
| Chevaux .. ..... ...*.. | 36.000 | 18 h. 87 | 189,50 | 636,75 | 40 | 866,25 |
| Tra teurs à essence 10 CV. | 20.000 | 18 h 57 | 94,60 | 176,39 | 40 | 331,99 |
| — — 20 CV. | 30.000 | 9 h 28 | 47,35 | 149,70 | 40 | 237,05 |
| — — 30 CV | 45.000 | 7 h. 16 | 36,30 | 149,70 | 40 | 226 » |
| — — 40 CV. | 60.000 | 5 h. 12 | 26 » | 149,70 | 40 | 215,70 |
| — — 50 CV. | 75.0 0 | 4 h. 2 | 22,65 | 149 70 | 40 | 212,35 |
| Tracteur 50 CV à huile lourde | 90.000 | 4 h. 32 | 22,65 | 108,90 | 40 | 171,55 |

*Justifications :*

main-d'œuvre comptée à 5 fr. de l'heure de travail effectif ;
bœuf, 3 fr. de l'heure de travail effectif (en prix de revient industriel) ;
cheval, 5 fr. — — — —

Pas d'amortissement pour les bœufs dont valeur supposée de 4.500 fr. l'un.

Chevaux, valeur de 6.000 fr. l'un, avec amortissement de la moitié de leur valeur sur 5.000 heures de travail effectif, soit 0 fr. 60 par heures.

(1) Rapport à l'Institut international de Mécanoculture.

Machines : amortissement en 5.000 heures de travail effectif, et l'ensemble des frais d'intérêt du capital, d'entretien et de réparation, égal à l'amortissement.

Prix de l'essence : 2 fr. 50 le kilo ; de l'huile lourde, 0 fr. 80 le kilo.

Frais de charrue, amortissement, entretien, réparations, 40 fr. par soc et par hectare (parcours de 28.571 m. 420).

Perte de trois minutes par rayage pour laisser reposer le personnel et les animaux, faire les manœuvres de changement de raie, etc..., non compris les grands repos habituels, permettant d'envisager une journée normale de travail effectif de huit heures.

Attelage de 6 forts bœufs avec 1 brabant et 2 hommes ; 6 forts chevaux et également 2 hommes.

Ces prix font assurément sourire aujourd'hui, après une période de douze années seulement, mais le rapport des valeurs demeure sensiblement le même ou s'est accentué en faveur de la motoculture.

*Déductions.* — Les prix de revient sont d'autant plus bas que les forces sont plus grandes. Ils sont obtenus par les tracteurs les plus puissants parce qu'ils ne nécessitent pareillement qu'un homme, et qu'ils travaillent davantage. Mais ces prix varient peu de 20 à 50 cv. et ne diffèrent que par les frais de main-d'œuvre peu importants.

*c)* Il est prouvé, d'après les observations recueillies, que les rendements obtenus par la culture mécanique sont supérieurs à ceux obtenus dans les mêmes conditions par les attelages ordinaires parce que :

— le travail plus rapide permet d'exécuter de bonne heure les labours pour les soumettre à l'heureuse influence de l'hiver ;

— les terres cultivées à temps voulu s'ameublissent et s'aèrent mieux ;

— les labours peuvent être exécutés plus profondément et plus régulièrement ;

— la vitesse de traction plus grande favorise aussi considérablement l'ameublissement.

*Conclusion.* — Prix de revient du travail abaissé ; rendements plus élevés ; qualité et présentation des produits meilleures ; prix de vente supérieur ; marge de bénéfice appréciable.

*d)* Le tracteur ne dépense que lorsqu'il travaille.

*e)* Au travail, son rendement est le même en fin qu'en début de journée.

### 3° Avantages sanitaires et démographiques.

M. Vignerot, professeur à l'Institut de Technique sanitaire (1), examinant la situation démographique et l'état sanitaire des campagnes, en 1928, a obtenu les résultats suivants :

| Taux de mortalité pour 1000 habitants | Groupe urbain | Groupe rural | Moyenne en France |
|---|---|---|---|
| Hommes | 16,6 | 18,9 | 17 6 |
| Femmes | 14,1 | 16,8 | 15,7 |
| Moyenne générale | | | 16 5 |

(1) Au Conservatoire national des Arts et Métiers, Paris.

Le bon air ne suffit donc pas à assurer la salubrité des agglomérations rurales, puisqu'on meurt davantage dans les campagnes que dans les villes, et principalement l'homme.

*Causes*. — Usure prématurée du campagnard (plicature champêtre des médecins), défaut ou insuffisance d'hygiène générale des populations et des habitations humaines et animales.

Journée de travail prolongée improductivement, pour l'alimentation et l'entretien des attelages.

*Bienfaits de la motoculture*. — Alléger la fatigue humaine ; réduire la journée de travail effectif ; repos meilleur et plus prolongé.

*Conséquences heureuses*. — Résultat immédiat quantitatif et financier supérieur, en dispensant au surplus une vie plus saine et plus longue.

Possibilité d'améliorer sanitairement les bâtiments de la ferme, la cour de ferme, la fumière et tous abords, de mieux soigner les animaux d'élevage.

**4° Avantages sociaux et moraux.**

La motoculture satisfait la paresse naturelle de l'homme, qui travaille désormais « assis », au profit cependant du résultat final.

Le dégageant cérébralement de la bête de somme et de tâcheron, de bouvier, valet et même laboureur, elle l'élève au rang de « conducteur de tracteur » et même de « mécanicien agricole ».

Lui donnant des loisirs, elle lui permet de se livrer à des occupations familiales ou récréatives, de s'abandonner à la lecture documentaire et instructive.

Elle permet de combattre l'exode rural et d'établir la concorde sociale des éléments citadins et ruraux.

Cependant, les tracteurs exigent d'être conduits comme des machines et non comme des attelages, car il n'existe pas de mécanique pour tâcherons, bouviers et charretiers, d'où la nécessité d'élever ceux-ci au niveau de la mécanique.

Pour cela, il est nécessaire, pour les adeptes de la motoculture, de lire, observer, étudier et de faire un apprentissage pratique de mécano-cultivateur.

**Nécessité économique et nationale de la motoculture.**

La France possédait en 1939 presque deux fois moins de tracteurs que l'Italie ; près de cinq fois moins que l'Allemagne ; dix-huit fois moins que l'U. R. S. S. et vingt-trois fois moins que les Etats-Unis.

Cependant, sa population métropolitaine est égale à celle de l'Italie, et 1,5 à deux fois plus faible que celle de l'Allemagne.

Avec son Empire colonial, la France totale a une superficie plus élevée que celle de l'U. R. S. S., et deux fois moindre que celle des Etats-Unis, pour une population presque égale à celle de l'U. R. S. S.

La France totale a l'importance territoriale d'un continent, et ces comparaisons suffisent à prouver que la motoculture a un rôle considérable à jouer si nous voulons élever notre pays au rang économique qui lui convient.

Pour cela, il faut d'abord penser à rattraper nos voisins, l'Italie et l'Allemagne. Or, la France possède un tracteur pour 1.380 hectares de

superficie totale ; l'Italie, pour 400 hectares et l'Allemagne pour 250 hectares.

A la même densité qu'en Italie, nous devrions avoir 140.000 tracteurs, et à la même densité qu'en Allemagne, 210.000.

Or, le parc français n'était que de 40.000 tracteurs seulement en 1939, dont 14.000 à peine en bon état.

Nous pouvons donc affirmer aujourd'hui que nous connaîtrons bientôt le règne souverain du tracteur agricole ; et vouloir nier pour un proche avenir l'œuvre nationale, tant métropolitaine que coloniale, de la motoculture, semblerait vouloir aboutir au même résultat que d'avoir précédemment négligé les transports routiers, l'armée motorisée, l'aviation, etc..., et la motoculture elle-même.

Mais il faut attendre quatre ans pour passer de la commande à la livraison.

A. R.-L. Joly,
Ingénieur I. N. A. C.
Ancien Inspecteur des tracteurs agricoles aux Usines Renault.
Exploitant agricole et forestier.

## LES TAXES SUR LES VINS

Les taxes et droits grevant les vins à la vente viennent d'être modifiés par différents textes successifs et il nous paraît utile, aujourd'hui, de faire le point sur la question.

La comparaison entre les droits supportés par les vins de consommation courante (C. C.) et les appellations d'origine contrôlée (A. O. C.) nous montrera, mieux que de longues phrases, que si la fiscalité frappant les vins à A. O. C. a été sensiblement réduite, elle n'en reste pas moins encore trop lourde, accroît la mévente de ces vins et généralise la pratique désastreuse des déclassements.

Le retour à des taxes plus équitables est le seul remède à la crise actuelle.

*Eléments de calcul des taxes*

| Nature de la taxe | Vins à A. O. C. | Vins de C. C. |
|---|---|---|
| Droits de circulation..... | 750 frs par Hl. | 120 frs par Hl. |
| Taxe F. N. S A..... | 260 frs par Hl. | 130 frs par Hl. |
| Taxe à la production..... | 10 o/o | 10 o/o |

*Mode de calcul des taxes*

Dans le cas de la vente directe, que nous envisageons ici (vente directe au débitant ou au consommateur), la taxe de 10 % dite « taxe à la production », devient une taxe sur le prix de vente, augmenté des droits de circulation et de la taxe de solidarité, et se calcule ainsi :

$$\text{Taxe à la production} = \frac{\text{Prix vente} + \text{Droits circulation} + \text{Taxe solidarité} \times 10}{90}$$

*Exemples de calcul*

Nous prenons deux vins, l'un avec A. O. C., l'autre sans appellation, mais vendus sur la même base : 40 francs le litre.

Taxes supportées par :

| | Les vins sans A. O. C. à l'Hl | Les vins à A. O. C. à l'Hl |
|---|---|---|
| Droits de circulation. . . . . | 120 fr. | 750 fr. |
| Taxe de solidarité. . . . . | 130 fr. | 200 fr. |
| Taxe de 10 %. . . . . | 472 fr. | 504 fr. |
| | 722 fr. | 1.514 fr. |

Ainsi, le seul fait de bénéficier de l'A. O. C. accroît au départ le montant des droits de 7 fr. 80 par litre dans le cas présent, par rapport aux vins ordinaires.

Il y a donc là une anomalie que nous espérons voir disparaître bientôt.

Ajoutons, pour être complet, qu'un arrêté en date du 25 septembre 1947, pris en application du décret n° 47.192 du 16 janvier 1947, vient d'instituer une taxe pour le « Fonds national de Progrès agricole ».

Cette taxe s'élève à 2 fr. par hectolitre de vin et à 20 fr. par litre d'alcool pur.

Elle est perçue par l'Administration des Contributions indirectes, au moment de la sortie de la propriété.

Cette taxe est, en principe, due par le producteur, sauf pour les produits déplacés de cave à cave, en qualité de récoltant.

*
**

Lors de la prise des décrets rendant la liberté des vins, un article de celui-ci avait permis *la libre circulation des piquettes*.

Les Associations viticoles s'étant élevées violemment contre cette décision ouvrant à nouveau la porte à un très grand nombre de fraudes, viennent d'obtenir satisfaction par la prise d'un nouvel arrêté autorisant la circulation des piquettes seulement pour la consommation familiale et dans le canton de production.

Seules les piquettes réservées à la consommation des récoltants pourront être transportées dans les cantons limitrophes du lieu de production.

E. D.

# Chronique juridique

2478. — **M. Alfred Krieger** expose à M. le Ministre de l'Agriculture que le fermier d'une exploitation agricole située en Moselle a été expulsé par les Allemands en novembre 1940 et que son bail venu à expiration le 15 mars, effectivement le 1er octobre 1940, n'avait fait l'objet d'aucun renouvellement ni d'aucune promesse de renouvellement avant son expulsion ; que le propriétaire n'est lui-même pas revenu en Moselle après l'envahissement du territoire ; que l'ancien fermier est revenu d'exil au

printemps 1945 et s'est logé dans les bâtiments de la ferme, les immeubles ruraux ayant été exploités pendant 1945 par la communauté communale d'exploitation agricole ; et demande : 1° qui doit payer au propriétaire une indemnité pour la jouissance des immeubles ruraux pour l'année 1945 et comment doit être calculée cette indemnité ; 2° si le fermier, qui a reconnu devoir au propriétaire un « loyer mensuel » pour la maison de 300 francs par mois du 1er avril au 31 décembre 1945 et, par suite, reconnu qu'il n'était pas fermier exploitant lors de la promulgation de l'ordonnance du 17 octobre 1945 portant statut du fermage, peut exiger un renouvellement de son ancien bail déjà expiré depuis 1940. *(Question du 13 juin 1947).*

*Réponse.* — 1° La question doit être posée à la préfecture de la Moselle, service des Allocations de dépossession ; 2° sous réserve de l'appréciation souveraine des cours et tribunaux, et en l'absence de renseignements sur sa situation juridique exacte, il semble que le fermier en cause est titulaire d'un bail à loyer seulement. Pour avoir droit au renouvellement de son ancien bail, en application du statut du fermage, l'intéressé aurait dû solliciter le bénéfice des décrets-lois des 26 septembre 1939 et 1er juin 1940 réglant, pendant la guerre, les rapports entre bailleurs et preneurs de baux à ferme, ce qui lui aurait permis de recevoir ultérieurement application de l'ordonnance du 21 septembre 1945 concernant la promulgation de certains baux à ferme. Ce dernier texte ne vise, en effet, que les baux en cours ou prorogés.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

### LES DÉCLARATIONS DE RÉCOLTES

**Année 1947 :**

| | |
|---|---|
| Aude | 3.713.544 hl |
| Gard | 3.376.603 hl |
| Hérault | 5.483.257 hl |
| Pyr.-Orient | 1.734.612 hl |
| | 14.308.016 hl |

**Année 1946 :**

| | |
|---|---|
| Aude | 3.418.414 hl |
| Gard | 2.697.018 hl |
| Hérault | 5.707.243 hl |
| Pyr.-Orient | 1.480.868 hl |
| | 13.303.543 hl |
| différence en moins | 1.004.473 hl |

**Année 1947 :**

| | |
|---|---|
| Bouches-du-Rhône | 1.093.048 hl |

**Année 1946 :**

| | |
|---|---|
| Bouches-du-Rhône | 750.770 hl |
| différence en plus | 342.278 hl |

**Année 1947 :**

| | |
|---|---|
| Gironde | 4.179.077 hl |

**Année 1946 :**

| | |
|---|---|
| Gironde | 2.883.329 hl |
| différence en plus | 1.295.746 hl |

**Année 1947 :**

| | |
|---|---|
| Var | 1.507.966 hl |

**Année 1946 :**

| | |
|---|---|
| Var | 1.048.037 hl |
| différence en plus | 459.929 hl |

**Algérie 1947 :**

| | |
|---|---|
| Alger | 3.000.000 hl |
| Oran | 4.500.000 hl |
| Constantine | 985.000 hl |
| | 8.845.000 hl |

| | |
|---|---|
| **Algérie 1946** | 8.840.523 hl |
| différence en moins | 355.523 hl |

## BIBLIOGRAPHIE

**La Revue Française de l'Elite.** — Grande Revue mensuelle illustrée sous le haut patronage de l'Union nationale des Officiers de réserve, 17, avenue de l'Opéra, Paris (1er).

A l'homme avide de saine lecture, mais parfois accaparé par un envahissant labeur, *La Revue Française de l'Elite* promet, chaque mois, une harmonieuse synthèse de toutes les productions de l'esprit.

Certes, les problèmes ne se posent pas seulement à l'échelle nationale. Mais la personnalité de chaque nation, si elle s'intègre plus intimément dans le corps général de l'humanité, n'en conserve pas moins sa valeur d'exemple. C'est pourquoi *La Revue Française d'Elite* veut contribuer à affirmer, dans le désarroi actuel, la vitalité de notre Patrie, la pérennité de sa culture à la fois universelle et humaine, la force des vertus qui lui donnèrent une place de premier ordre dans le monde.

A nos compatriotes affectés par tant d'épreuves, à nos amis étrangers qui se demandent : « Que devient la France ? », nous répondons par un message émanant de l'élite française.

Mais là n'est pas notre seul but.

*La Revue Française de l'Elite* doit être aussi le fidèle miroir de tous les aspects de la vie en France et dans le monde.

Aussi, chaque mois, recourt-elle aux compétences les plus autorisées pour présenter un ensemble éclectique de chroniques sur les sujets les plus divers, à tous les échelons de l'activité humaine.

Elle s'affirme, dès son premier numéro, comme une des meilleures publications, digne à tous égards de l'appui que lui donne l'Union nationale des Officiers de réserve, toujours au service de la France.

## BULLETIN COMMERCIAL

### Pailles et fourrages

Cotation en commerce de gros (en francs) pour balles pressées haute densité, sur wagon départ, toutes régions, la tonne :

Cours moyens en francs :

| | |
|---|---|
| Paille de blé | 6.000 |
| Paille d'avoine | 5.800 |
| Paille d'orge | 5.600 |
| Foin | 14.000 |
| Luzerne | 13.000 |
| Trèfle | 12.450 |

*Tendance du marché.* — Forte hausse généralisée.

**La S. N. C. F. communique :** Par suite de nécessités de service, les trains ci-après seront supprimés à partir du 16 décembre 1947 :

*Les lundis, mardis, jeudis et samedis :* trains 1481 et 1486 Alès - Nimes.

*Le mardi :* train 2846 Nimes - Le Vigan.

*Le mercredi :* train 2845 Le Vigan - Nimes.

*Le dimanche :* trains 2901 et 2922 Vogüé - Robiac ; trains 2974 et 2993 Alès - Bessèges - Robiac.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

# TABLE ANALYTIQUE ET DES MATIÈRES


## A

*Acquisitions*. — Les acquisitions prioritaires sont anticonstitutionnelles, p. 204.
*Aéroplane*. — Voir *Hélicoptère*.
*Agriculteurs*. — Voir *Sociétés*.
*Agriculture*. — Eté 1947 dans l'Yonne, p. 201.
*Alcools*. — Voir *Lois et décrets*.
*Appellations d'origine*. — L'Institut national des Appellations d'origine, p. 145, 207. — L'appellation d'origine contrôlée « Lirac », p. 325.
*Arboriculteurs*. — Avis aux arboriculteurs, p. 380.
*Arboriculture*. — Sur la part du métayer en arboriculture et viticulture, p. 203.
*Arbres*. — Voir *Fruits*.
*Argiles*. — Les argiles bentonitiques du Périgord, p. 378.
*Arrosage*. — Démonstration d'arrosage par pluie artificielle, p. 281.
*Avion*. — L'avion contre la grêle, p. 84.

## B

*Barrage*. — Voir *Hydrologie*.
*Bibliographie*. — I vini medicilani, par Giovanni Dalmasso, p. 27. — L'Arte del Bere, par A. Bertuzzi, p. 28. — Le soufre, par Victor Charrin, p. 28. — La délimitation de l'aire de production des vins des Côtes de Provence, par J. Long, p. 60. — La fertilisation des sols dans le Sud-Ouest, par l'O.N.I.A., p. 60. — Vignes et vins de Turquie, par Marcel Biron, p. 147. — La fonction administrative et la fonction commerciale dans les entreprises agricoles, par Henry Girard, p. 148. — Traité d'œnologie. Transformations et traitements des vins, par J. Ribereau-Gayon, p. 178. — Eléments de viticulture générale, par J. Branas, G. Bernon et L. Levadoux, p. 207. — The complete year book of french quality, wines spirits and liqueurs, p. 295. — Taille fruitière par l'image, par A. Pont, p. 295. — Roseline, femme de paysan, par Jean Terpend, p. 326. — Le manuel du planteur nord-africain, par H. Rebour, p. 381. — Raisins et fruits de France, p. 381. — Annuaire national de l'Agriculture, p. 382. — La Revue française de l'Elite, p. 408.
*Blé*. — Le prix du blé, p. 58. — Variétés de blé des régions méridionales, p. 155. — Le blé n'est pas à son prix, p. 205. — Le plan d'ensemencement en blé et en seigle pour 1947-1948, p. 236. — A propos de la carie du blé, p. 380.
*Bois*. — Voir *Plants*.
*Bouilleurs de cru*, p. 207.

## C

*Carbonate de chaux*. — Voir *Panification*.
*Carte professionnelle*. — Voir *Pépiniéristes*.
*Céréales*. — Voir *Hormones*. — Mesures tendant à remédier au déficit en céréales pour la campagne 1947-1948, p. 171.
*C. G. A.* — *C. G. V.* — Jugements, p. 121.
*Chlorose*. — Résistance des porte-greffes à la chlorose, p. 128.
*Chronique juridique*. — Voir *Juridiction*.
*Cinsaut*. — Sur la maturité du cinsaut, p. 348.
*Coefficient*. — Le coefficient cent, p. 242.
*Colorants nitrés*. — Voir *Hormones*.
*Comité*. — Comité national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, p. 25. — Voir *Vins*.
*Concours*. — Concours annuel du vin à Villaudric, p. 147. — Concours régional porcin d'Aubagne, p. 237.
*Congrès*. — Voir *Vins*. — Congrès international du raisin, du jus de raisin et du vin à Istanbul (Turquie), p. 121. — Voir *Oléiculture*.
*Conseil d'administration*. — A nos abonnés, p. 3, 209, 271.
*Court-noué*. — Voir *Viticulture*.
*Criquets*. — Résultats de la lutte contre les criquets (campagne 1947), p. 258.
*Culture fruitière*. — Voir *Fruits*. — Voir *Luzerne*.

## D

*Denrées*. — Cours moyen des denrées servant de base au calcul des fermages dans les Bouches-du-Rhône, p. 205.
*Désherbage*. — Désherbage sélectif en Aveyron, p. 315.
*Désulfitation*. — Voir *Mutage*.
*D. D. T.* — Action du D. D. T. sur la fermentation alcoolique, p. 260.

*Dirigisme*. — Les méfaits du dirigisme, p. 329, 383.
*Distillation*. — La cuve distillatoire Mimard, p. 232.

E

*Eau*. — Le problème de l'eau en Algérie, p. 228.
*Ecoles*. — Ecole d'arboriculture fruitière et d'agriculture de Fazanis, Sainte-Livrade (Lot-et-Garonne), p. 25. — Admission à l'Ecole d'horticulture d'Hyères en 1947, p. 26. — Admission à l'Ecole de viticulture d'Avize (Marne), p. 59. — Une deuxième session de l'examen d'entrée à l'Ecole d'agriculture et à l'Ecole d'artisanat de Neuvic (Corrèze), p. 146. — Ecole supérieure de Commerce de Montpellier, p. 206.
*Emblavures*. — Préparons nos emblavures, p. 105, 184. — Précisions sur les surfaces emblavées, p. 236.
*Encépagement*. — La qualité de notre encépagement et de nos vins, p. 218.
*Explosion*. — Voir *Nitrate*.
*Exposition*. — Exposition fruitière en Avignon, p. 59. — Exposition d'automne et foire aux chrysanthèmes à Alger, p. 207. — Exposition générale des vins de Bourgogne, p. 353.

F

*Farine*. — La farine de coquille de noix, p. 143.
*Fédération*. — Voir *Sociétés*.
*Fermages*. — Voir *Denrées*. — La loi du fermage et la vigne, p. 289. — Voir *Lois et décrets*.
*Fermentation*. — Fermentation basée sur une « alimentation continue » des moûts blancs et rosés, p. 69. — Voir *D. D. T.*
*Fiscalité*, p. 22.
*Fluate de magnésie*. — Voir *Œnologie*.
*Fruits*. — Les fruits pourrissent sur les arbres, p. 22. — Voir *Poires*. — Un choix parmi les meilleurs de nos fruits : voir *Poires*. — Sur la consommation des fruits par les parisiens, p. 142. — Les arbres à fruits à noyau et les soins d'hiver, p. 249. — Vers la modification de nos systèmes de culture fruitière, p. 310, 336.

G

*Gelées*. — Suites des gelées d'hiver, p. 356.
*Grêle*. — Voir *Avion*. — La lutte contre la grêle par le procédé Ruby, p. 90.
*Grèves*. — Les grèves, p. 21.

H

*Habitat rural*, p. 121.
*Hélicoptère*. — L'hélicoptère complète l'aéroplane, p. 231.
*Herbicides*. — Voir *Hormones*. — A propos de l'action herbicide des phytohormones de synthèse, p. 306.
*Hormones*. — L'emploi des phytohormones herbicides dans les céréales, p. 8. — Colorants nitrés ou phytohormones herbicides, p. 198.
*Horticulture*. — Voir *Société*.
*Houblon*. — Le houblon en Alsace, p. 106.
*Hydrologie*. — Vers l'achèvement du barrage de Génissiat, p. 323.

I

*Impéritie*. — Dans le royaume d'Impéritie (suite), p. 63, 123.
*Impôts*. — Recouvrement des impôts en 1947, p. 117.
*Insecticides*. — Note relative à l'emploi des insecticides nouveaux dans la lutte contre les parasites du tabac, p. 26. — Adhésif pour insecticide à pulvériser, p. 290. — Les insecticides, p. 380.
*Islam*. — Voir *Reconstitution*.

J

*Jugements*. — Jugements décisifs sur les baisses de 5 à 10 p. 100, p. 122.
*Jus de raisin*. — Voir *Macération*. — Voir *Mutage*.
*Juridiction*. — Chronique juridique, p. 406.

L

*Légion d'honneur*. — M. Dedieu, p. 90. — Lucien Monteil, p. 97. — Barbut, Laroche, Philippe, Ratineau, Roche, Quittet, Trouvelot, Guyot, Prottin, Servignes, Dauthy, Mlle Brun, André Castel, p. 120.
*Levurage*. — Voir *Vendanges*.
*Lois et Décrets*. — Décret du 23 juin 1947 relatif aux conditions de contrôle de certains vins à appellation contrôlée, p. 86. — Décision F. 78 du 27 juin 1947 du répartiteur des produits industriels concernant le sulfate de cuivre, p. 88. — Décision F. 77 du 27 juin 1947 du Répartiteur chef de la section de la chimie concernant le superphosphate de chaux et les engrais potassiques, p. 89. — Dénonciation du forfait, p. 89. — Récupération des pépins de raisins, p. 118. —

Contrôle des Contributions indirectes, p. 118. — Contrôle des lois sociales, p. 119. — Ban des vendanges, p. 119. — Décret relatif aux prix du blé et des seigles destinés à servir de base au calcul des fermages, p. 119. — Décret portant autorisation de percevoir les impôts, droits, produits et revenus publics, etc..., p. 119. — Sous la menace des foudres de Jupiter : Aux producteurs de céréales, p. 144. — Loi modifiant l'article 24 sur le Statut du fermage, p. 169. — Loi sur le droit de reprise, p. 169. — Conditions d'application relative au ravitaillement en vin de la Métropole, p. 170. — Taxe sur les vins, cidres, poirés et hydromels destinée au fonds national de solidarité agricole, p. 171. — Valeur maximum des exploitations agricoles auxquelles s'appliquaient les articles 815 et 832 du Code civil, p. 206. — Retenue sur le prix du vin en vue de l'amélioration de la production viticole, p. 206. — Loi étendant au domaine congéable le bénéfice de la loi du 13 avril 1946 instituant le statut du fermage et du métayage, p. 233. — Le nouveau régime des piquettes, p. 234. — Fonds national de progrès agricole, p. 261. — Vins à appellation d'origine : déblocage du contingent de 10 p. 100 réservé à l'exportation, p. 264. — Suppression de la taxe de compensation destinée à la Caisse de péréquation des transports de vin, p. 265. — Viticulture et ravitaillement en vins, p. 265. — Dépenses administratives des Comités et Groupements interprofessionnels : prorogation des dispositions des textes réglementaires, p. 266. — Modification du taux de la cotisation destinée à couvrir les dépenses de l'article précédent, p. 266. — Délivrance des bons d'échange sur attestation de la souscription de la déclaration de récolte comportant engagement de livraison, p. 266. — Décret relatif aux ensemencements en blé et en seigle pour la campagne agricole 1947-1948, p. 267. — Décret du 14 octobre 1947 concernant les eaux-de-vie à appellation contrôlée, p. 291. — Décret du 14 octobre 1947 définissant les conditions de contrôle de l'appellation « Lirac », p. 291. — de l'appellation « Saint-Romain », p. 293. — Arrêté fixant le prix de vente du sulfate de cuivre, p. 324. — Homologation des barèmes de reconstruction agricole, p. 325. — Fonds de solidarité agricole (vins et cidres), p. 325. — Interdiction de faire faucher, pâturer ou enfouir le seigle vert, p. 387. — Prix de cession des alcools, p. 387. — Loi faisant bénéficier les apiculteurs du statut du fermage, p. 389. — Arrêté mettant hors taxation les vins à appellation contrôlée, les vins de Champagne, les vins doux naturels avec ou sans appellation contrôlée, p. 390.

*Luzerne*. — Pour obtenir une meilleure levée et de bons rendements, a-t-on intérêt à inoculer les semences de luzerne, p. 346. Sur la culture de la luzerne arborescente, p. 371.

## M

*Macération*. — Intérêt de la macération préalable dans l'industrie du jus de raisin, p. 358.

*Main-d'œuvre*. — Voir *Vendanges*.

*Métayer*. — Voir *Arboriculture*.

*Mirabellier*. — La culture du mirabellier en 13, 74, 103. — Les avantages généraux de la motoculture, p. 398.

*Motoculture*. — Le tracteur vigneron, p. 13, 74, 103.

*Moûts*. — Voir *Fermentation*.

*Mutage*. — Influence du mutage et de la désulfitation sur la qualité des jus de raisin, p. 394.

## N

*Nécrologie*. — Charles Vergues, p. 279.

*Nitrate*. — Le nitrate du Chili et les risques d'explosion, p. 141.

*Noix*. — Voir *Farine*.

## O

*Œnologie*. — Les vins doux naturels, étapes vers la qualité maximum, p. 3. — Conseils pour la vinification, p. 35, 116. — Attention à la vinification, p. 67. — Cours d'œnologie, p. 146. — Voir *Macération*.

*Office*. — Voir *Vin*.

*Oléiculture*. — XII^me^ Congrès international d'oléiculture, p. 146.

## P

*Papier*. — Pâte à papier et sarments de vigne, p. 260.

*Panification*. — Panification et carbonate de chaux, p. 127.

*Pêcher*. — L'évolution de la taille du pêcher, p. 244, 279.

*Pépinières*. — Voir *Viticulture*.

*Pépiniéristes*. — Carte professionnelle des pépiniéristes-viticulteurs, p. 183.

*Phytohormones*. — Voir *Hormones*. — Voir *Herbicides*.
*Pierre philosophale*. — A la recherche de la pierre philosophale, p. 209, 239.
*Piquettes*. — Fabrication et vente des piquettes, p. 128. — Sus aux piquettes, p. 180.
*Plants*. — Le marché des bois et des plants, p. 358.
*Pluie artificielle*. — Voir *Arrosage*.
*Poires*. — Bon chrétien William, p. 29. — Clapp's Favourite, p. 30. — Comtesse de Paris, p. 60. — Conférence, p. 61. — Curé, p. 91. — Directeur Hardy, p. 92. — Docteur Jules Guyot, p. 149. — Doyenne d'Alençon, p. 150. — Doyenne de juillet, p. 269. — Doyenné du Comice, p. 270. — Duchesse d'Angoulême, p. 297. — Epine du Mas, p. 298. — Ferdinand Gaillard, p. 328.
*Pommiers*. — Sur la taille des pommiers de plein vent, p. 322.
*Porte-greffes*. — Voir *Chlorose*.
*Potasse*. — Nouvelles sources de potasse et magnésie en perspective, p. 261.
*Prairies*. — Voir *Psychée*.
*Prix de revient*. — Voir *Viticulture*.
*Producteurs-directs*. — A la Station expérimentale de producteurs-directs de Cours-sur-Loire, p. 385. — Voir *Viticulture*.
*Psychée*. — Un redoutable ravageur des prairies : la Psychée des montagnes, p. 251.

## Q

*Qualité*. — Voir *Œnologie*.

## R

*Racinés*. — Voir *Viticulture*.
*Ravageur*. — Voir *Psychée*.
*Récoltes*. — Les déclarations de récoltes, p. 407.
*Reboisement*. p. 111.
*Reconstitution*. — Reconstitution viticole et Islam, p. 368.
*Réquisition*. — Abus de réquisition, p. 83.

## S

*Salaires*. — Les salaires ou la charrue avant les bœufs, p. 35.
*Sarments*. — Voir *Papier*.
*Schistes*. — Les résidus de la carbonisation des schistes bitumineux et leur emploi éventuel comme amendement, p. 143.
*Seigle*. — Voir *Lois et décrets*.
*Semences*. — Voir *Luzerne*.
*Sociétés*. — Fédération méridionale des Sociétés d'agriculteurs sinistrés de guerre, p. 22, 54. — Société d'horticulture d'Orléans et du Loiret, p. 267.
*Soufre*. — Quelques mots sur les gîtes de soufre, p. 85. — Voir *Viticulture*.
*Stocks*. — Relevé de l'importance des stocks de vin déclarés par les viticulteurs à l'expiration de la campagne 1946-1947, p. 345.
*Syndicats*. — Syndicat général des vignerons des Côtes-du-Rhône, p. 352.

## T

*Tabac*. — Voir *Insecticides*.
*Taxation*. — Voir *Lois et décrets*.
*Taxes*. — Voir *Vins*.
*Tourbe*. — La tourbe agricole en France, p. 203.
*Tracteur vigneron*, p. 13, 74, 103.

## V

*Veaux*. — Veaux à la seringue, p. 52.
*Vendanges*. — Main-d'œuvre pour les vendanges, p. 89. — Le levurage des vendanges, p. 211.
*Vers blancs*. — Les vers blancs, p. 391.
*Vignoble*. — Le vignoble alsacien, p. 139.
*Vins*. — Les vins doux naturels (voir *Œnologie*). — Congrès international du raisin, du jus de raisin et du vin, p. 59. — Ecoulement des vins, mai 1947, p. 66 ; juin, p. 138 ; juillet, p. 197 ; août, p. 253 ; septembre, p. 320. — Après la XXVIe session du Comité de l'Office international du vin, p. 97, 134, 193. — La liberté du vin, p. 128. — Voir *Concours*. — La perspective de récolte des vins, p. 154. — Voir *Encépagement*. — La production vinicole métropolitaine (campagne 1946-1947), p. 321. Les taxes sur les vins, p. 405.
*Viticulture*. — L'Office international du vin et le court-noué, p. 31. — Au vignoble : Marché des plants ; Tenue des producteurs-directs, p. 93. — Surmaturation, p. 151. Labours, fumures, etc..., p. 181. Pépinières de plants racinés, p. 183. — Congrès international d'Istanbul, p. 272. — Du prix de revient, p. 299. — A propos des soufres, p. 304. — Suites des gelées d'hiver, p. 355. — Voir *Plants*. Voir *Reconstitution*. — Voir *Producteurs directs*. — Producteurs-directs, p. 392.

# TABLE DES AUTEURS


## A

Alabouvette. — Variétés de blé des régions méridionales, p. 155.

## B

Bock (E.). — De la qualité de notre encépagement et de nos vins, p. 218.

Boullé. — Voir Fourestier, Boullé et Branas.

Branas (J...). — L'Office international du vin et le court-noué, p. 31. — Au vignoble, p. 93. — Marché des plants, p. 94. — Tenue des producteurs-directs en été, p. 94. — Surmaturation, p. 151. — Labours, fumures, etc., p. 181. — Pépinières et plants racinés, p. 183. — Carte professionnelle des pépiniéristes-viticulteurs, p. 183. — Congrès international d'Istanbul, p. 272. — Du prix de revient, p. 299. — Voir Fourestier, Boullé et Branas. — Suites des gelées d'hiver, p. 355. — Les vers blancs, p. 391. Producteurs-directs, p. 392.

## C

Cairaschi (E.-A.). — La culture du mirabellier en Lorraine, p. 80. — Le vignoble alsacien, p. 139.

A. C. — A propos de la carie du blé, p. 380.

Champeval (Dr). — Sur la culture de la luzerne arborescente, p. 371.

Charrin (V.). — Quelques mots sur les gîtes de soufre, p. 85. — Les résidus de la carbonisation des schistes bitumineux et leur emploi éventuel comme rendement, p. 143. — La farine de coquille de noix, p. 143. — La tourbe agricole en France, p. 203. — Pâte à papier et sarments de vigne, p. 260. — Nouvelles sources de potasse et magnésie en perspective, p. 261. — Vers l'achèvement du barrage de Génissiat, p. 323. — Les argiles bentonitiques du Périgord, p. 378.

Cunin (Georges). — A propos du levurage des vendanges, p. 214.

Cusson (Jacques). — Le houblon en Alsace, p. 108.

## D

D. — Voir *Bibliographie* : La fertilisation des sols dans le Sud-Ouest, p. 60.

Degrully (P.). — Dans le royaume d'Impéritie, p. 63. 123. — A la recherche de la pierre philosophale, p. 209, 239. — Les méfaits du dirigisme, p. 329, 383.

E. D. — Avis aux abonnés, p. 3. — Les grèves, p. 21. — Les fruits pourrissent sur les arbres, p. 22. — Les salaires ou la charrue avant les bœufs, p. 35. — Le prix du blé, p. 58. — L'avion contre la grêle, p. 84. — Conseils pour la vinification, p. 116. — Panification et carbonate de chaux, p. 127. — La liberté du vin, p. 128. — Fabrication et vente des piquettes, p. 128. — A Villaudric, p. 147. — Les perspectives de récolte des vins, p. 154. — Sus aux piquettes, p. 180. — Bouilleurs de cru, p. 207. — Le plan d'ensemencement en blé et en seigle pour 1947-1948, p. 236. — Résultats de la lutte contre les criquets (campagne 1947), p. 258. — La production viticole métropolitaine (campagne 1946-1947), p. 321. — La taxe sur les vins, p. 405.

P. D. — Au Comité national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, p. 25. — Nécrologie : Charles Vergues, p. 279.

Duché (Jean). — Fermentation basée sur une « alimentation continue » des moûts blancs et rosés, p. 69.

## F

Fageac (F.). — Fiscalité, p. 22. — Recouvrement des impôts en 1947, p. 117.

Faure (J.). — Vers la modification de nos systèmes de culture fruitière, p. 310, 336.

Favard (P.). — Note sur trois champignons parasites du verger, p. 341.

Fourestier, Boullé et Branas. — A propos des soufres, p. 304.

## G

Galet (P.). — Résistance des porte-greffes à la chlorose, p. 128.

## J

Joly (R.-Louis). — Reboisement, p. 114. — Le problème de l'eau en Algérie, p. 223. — Les avantages généraux de la motoculture, p. 398.

## L

Lacombe (Roger). — Le tracteur vigneron, p. 13, 74, 103.

Lacombe (R.) et F. de Chabert. — Démonstration d'arrosage par pluie artificielle, p. 284.

Lagaude (V.). — Désherbages sélectifs en Aveyron, p. 315.

Larue (Pierre). — Veaux à la seringue, p. 52. — Abus de réquisition, p. 83. — Sur la consommation des fruits par les parisiens, p. 142. — Eté 1947 en Yonne, p. 201. — Sur la part du métayer en arboriculture et viticulture, p. 203. — La cuve distillatoire Mimard, p. 232. — Le coefficient cent, p. 242. — La loi du fermage et la vigne, p. 289. — Sur la taille des pommiers de plein vent, p. 322. — En Tunisie : Reconstitution vitícole et Islam, p. 368.

Lenfant (J.). — Les arbres à fruits à noyau et les soins d'hiver, p. 249.

Lhoste (Jean). — A propos de l'action herbicide des phytohormones de synthèse, p. 306.

Libes (R.). — L'hélicoptère complète l'aéroplane, p. 231. — Action du D. D. T. sur la fermentation alcoolique, p. 260.

## M

Marsolat (R.). — Préparons nos emblavures, p. 165, 184.

## N

N. — Ecoulement des vins (mai 1947), p. 66 ; juin, p. 138 ; juillet, p. 197 ; août, p. 253 ; septembre, p. 320. — Après la XXVIe session du Comité de l'Office international du vin, p. 97, 134, 193, 227. — Relevé de l'importance des stocks de vin déclarés par les viticulteurs à l'expiration de la campagne 1946-1947, p. 345. — Syndicat général des vignerons des Côtes-du-Rhône, p. 352. — En Bourgogne, p. 353. — Chronique juridique, p. 406.

Nègre (Edouard). — Les vins doux naturels, étapes vers la qualité maximum, p. 3. — Conseils pour la vinification, p. 35. — Attention à la vinification, p. 67. — Intérêt de la macération préalable dans l'industrie du jus de raisin, p. 358. — Influence du mutage et de la désulfitation sur la qualité des jus de raisins, p. 394.

## P

Palazy (A.). — Fédération méridionale des Sociétés d'agriculteurs sinistrés de guerre, p. 22, 54.

## R

Raunier (Charles). — Sur la maturité du Cinsaut, p. 348.

Rosella (E.). — L'emploi des phytohormones herbicides dans les céréales, p. 8. — Colorants nitrés ou phytohormones herbicides, p. 198. — Un redoutable ravageur des prairies : la Psychée des montagnes, p. 251. — Pour obtenir une meilleure levée et de bons rendements, a-t-on intérêt à inoculer les semences de luzerne, p. 346.

Ruelle. — A la Station expérimentale de producteurs-directs de Cours-sur-Loire, p. 385.

## S

Siloret (J.). — L'évolution de la taille du pêcher, p. 244, 279.

## V

Vercier (J.). — Un choix parmi les meilleurs de nos fruits : Bon chrétien William, p. 29. — Clapp's Favourite, p. 30. — Comtesse de Paris, p. 60. — Conférence, p. 61. — Curé, p. 91. — Directeur Hardy, p. 92. — Docteur Jules Guillot, p. 119. — Doyenné d'Alençon, p. 150. — Doyenné de juillet, p. 269. — Doyenné du Comice, p. 270. — Duchesse d'Angoulême, p. 297. — Epine du Mas, p. 298. — Ferdinand Gaillard, p. 328.

# BAISSE sur les ENGRAIS... ?

*en l'attendant*

# BAISSE IMPORTANTE

*sur les*

# TERREAUX de GADOUES

**triés, criblés et tamisés**

Entreprise **G. DOBROUCHKESS**

16, Rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

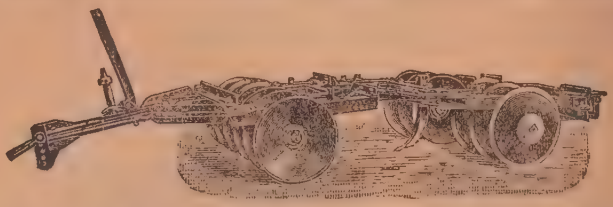
# PÉPINIERES BOUILLARD

A CARPENTRAS (VAUCLUSE)

MEILLEURS HYBRIDES ET VINIFERAS GREFFÉS SOUDÉS SUR LOT OU 3309
RACINÉS PORTE-GREFFES LOT ET 3309. BOIS GREFFABLES TOUTES VARIÉTÉS

## PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



## SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR

43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — TEL. 385.99

**Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :**
**Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs, Pelles mécaniques**

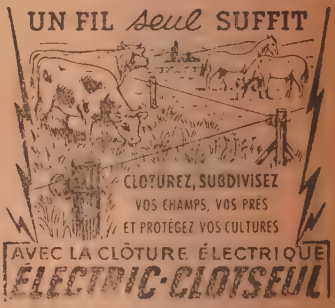
Le plus puissant produit de nettoyage

# TONILINE

le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville LYON

UN FIL *seul* SUFFIT




AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE

## ELECTRIC-CLOTSEUL

Etablissements Le Nourrisseul,
80, Bd de Sébastopol, PARIS (IVe)
*Demander la notice gratuite*

LES MANUFACTURES LYONNAISES DE

## MATERIEL VINICOLE

# UY & MITAL - MARMONIER FILS

**— 29, Rue des Tuiliers - LYON —**

Vous feront la meilleure installation de votre cave avec leur matériel moderne

**PRESSES HYDRAULIQUES - PRESSOIR A LARGE SURFACE - PRESSOIR CONTINUS**
**REFOULOIRS - MOTOPOMPES - CONCENTRATEURS DE JUS DE RAISINS, etc...**

Le

# Soufre d'Apt à 48 %

qualité d'avant-guerre

libre à la vente, disponible pour

livraison immédiate.

---

**Passez vos commandes sans délai**

## Mines de Soufre d'Apt

**en exploitation depuis 1853**

plus de **25.000** viticulteurs utilisaient avant-guerre le **SOUFRE D'APT** dans la métropole - en Algérie - au Maroc - en Tunisie - en Suisse - en Australie et République Argentine.

*S'adresser à ses Agents ou au Siège social :*

**15, rue du Pont, à ARLES (Bouches-du-Rhône)**

# LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST

CARPENTRAS (Vaucluse)

*Les plus beaux plants de vigne à la source de production*

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

Siège social : Boulevard de la Liberté, **MARSEILLE** (adresser toute la correspondance à CARPENTRAS)
Maisons autonomes : **ALGER**, 1, rue de Mulhouse. — **TUNIS**, 16, rue d'Angleterre

*Au Service des Agriculteurs et Viticulteurs*

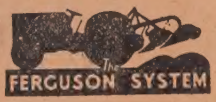
# MOTOCULTURE DU GARD

SOCIÉTÉ A RESPONSABILITÉ LIMITÉE

29, rue Vaissette, **NIMES** (Gard) — Téléph. 54 39

**Concessionnaire pour le GARD - HÉRAULT - AUDE - PYRÉNÉES-ORIENTALE**

# FERGUSON




Nouveau modèle plus puissant à 4 vitesses
Relevage hydraulique, nouveaux perfectionnements,
transformable en tracteur vigneron
— Livrable avec de nombreux instruments —

*MAISON SPÉCIALISÉE DANS LES REMORQUES AGRAIRES*

# VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :
**7053 - 8357 - 11.803 ; S.-V. 12-375 ; 18 283 ; 18.315, etc.,**
racinés et greffés sur **COT 161-49** et **Teleki**

Adressez-vous en confiance aux **PÉPINIÈRES Jean MALOD & Fils, MONTÉLIMAR**

Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire

Télégramme : **MALOVIGNE-MONTELIMAR** Téléphone : **2-57**

# Pépinières Daniel Servel

SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT (Gard)

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

BOUTURES — PLANTS RACINÉS ET GREFFÉS

LES PÉPINIÈRES

## CI. LETOURNEAU

à BURGY (Saône-et-Loire)

Etablissement de viticulture bien connu

FONDÉ EN 1901

Doivent leur renommée à la qualité et à la parfaite authenticité de leurs produits

TOUTES LES MEILLEURES VARIÉTÉS DE VIGNE :

- Cépages Français, Vinifera pour la Cuve et la Table ;
- Hybrides greffés et Racinés ;
- Racinés porte-greffes ;
- Boutures greffables et Plantations.

*GROS, DÉTAIL, EXPORTATION*

*- Références en toutes régions viticoles -*

LE DDT AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

## Gesarol

DDT Vaby DDT

PROTECTION TOTALE
contre
VERS de la GRAPPE
PYRALES
ALTISES

SANS POISON SANS ODEUR

LICENCE EXCLUSIVE FLY-TOX 22, rue de MARIGNAN PARIS (8e)

LE FLY-TOX DISTRIBUTEURS ST-GOBAIN

## LUTTEZ *efficacement* *contre les* GELÉES

*en employant*

*Le* **Dispositif automatique de Protection**

H. PARRENIN

44, Rue du Louvre. — PARIS (1er arr.)

Société Anonyme au capital de 3.000.000 de francs

Représentant pour l'Algérie **M. VALENTIN**, 139, rue Sadi-Carnot, **Alger**, Tél. 600-13
16, boulev. Lescure, **Oran**, Tél. 286-16.

— RÉFÉRENCES, RENSEIGNEMENTS, DEVIS ET CATALOGUE FRANCO SUR DEMANDE —

# MILDIOU OÏDIUM ROUGEOT

sont combattus
*simultanément*
de façon efficace par
LE TRAITEMENT
PRÉVENTIF COMBINÉ

## CUIVRE SANDOZ

oxyde cuivreux à
50 % de cuivre métal

## THIOVIT

soufre mouillable à
80 % de soufre à l'état libre

*Préparation sans chaux*

Livraison immédiate

Notice d'emploi détaillée et prix sur demande

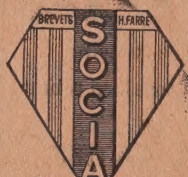
PRODUITS SANDOZ S.A.
15, Rue Galvani, Paris-17e

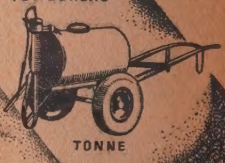
**LE "CUIVRE SANDOZ"**
**est en vente aux Entrepôts agricoles**
LAPORTE
**Route de Thuir -- PERPIGNAN (P.-O.)**

---

# 1 SEUL CHASSIS

*8 caisses interchangeables*




15, Rue AUBER, PARIS 9e (OPE 73-70)

---

UN MINERAI FRANÇAIS

# de SOUFRE NARBONNE

DOSAGE GARANTI : 30 pour cent de SOUFRE à l'état libre
Finesse 98 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
13, Avenue du Maréchal Foch – NARBONNE (Aude)

BOITE POSTALE N° 29, NARBONNE